

Perdiz de Escabeche

Prato típico alentejano

INGREDIENTES

4 perdizes de "preferência bravas"
2 dl de azeite Quinta do Peto
1 folha de louro
1 dl de vinagre
3 cebolas médias
4 dentes de alho
1 molho de salsa
Sal Marinho Rui Simeão
Pimenta branca
Noz moscada q.b.



PREPARAÇÃO

Limpam-se as perdizes e cozem-se num tacho tapado, com água, azeite, vinagre, cebola às rodelas, alhos esmagados, salsa, sal, pimenta, louro e a noz moscada.

Quando as perdizes estiverem cozidas tiram-se e desfiam-se.

Entretanto passe o molho pelo passe-vite e leve novamente ao lume, para rectificar os temperos.

Junte as perdizes desfiadas e sirva no dia seguinte.

Notas: Acompanhe com finas fatias de pão da Vidigueira torrado

